

リトルよこて×トレジオン

～秋田・横手を味わう秋のグルメフェア～

リトルよこてfunパーティ



オムライスのソースに
おススメです！

いぶりがっこ チーズソース

	材 料	分量(5人分)	切り方
A	いぶりがっこ	100 g	1cmくらい
	ベーコンスライス	100 g	1cmくらい
	玉ねぎ	100 g	1cmくらい
	食塩不使用バター	50 g	
B	強力粉	25 g	
	食塩	4 g	
	ナツメグ	0.5 g	
	ホワイトペッパーパウダー	0.3 g	
	牛乳	500 g	
	とろけるチーズ	100 g	

手 順

- ① Aの材料を1cmぐらいの大きさにカットしておく。
- ② 鍋にバターを入れ溶かし、①を入れて炒める。
- ③ 玉ねぎが透き通ってきたら、火を止めてBをすべて入れ混ぜ合わせる。
- ④ 再度中火 で火にかけ、鍋底に強力粉の膜ができ始めるまで炒める。
- ⑤ 膜ができたら、牛乳を入れて沸騰するまで混ぜながら火にかける。
- ⑥ 沸騰したら、火を止めてチーズをほぐしながら入れよく混ぜる。
- ⑦ チーズが溶けてとろみが付いたら完成。